Info:

Vous pouvez aussi vous informer lors de votre commande sur les autres poêles et casseroles de la série Cerafit Gold Edition de Genius.

Produits disponibles:

- **1 faitout Cerafit (26 cm)**
- **1 couvercle en verre (26 cm)**
- **1 faitout Cerafit (22 cm)**
- **1 couvercle en verre (22 cm)**
- **1 casserole avec poignée Cerafit (18 cm)**
- **1 poêle Cerafit à haut bord avec une poignée supplémentaire (24 cm)**
- **1 poêle Cerafit à haut bord avec une poignée supplémentaire (28 cm)**
- **1 poêle en céramique Cerafit (28 cm)**
- **1 couvercle en verre (28 cm)**
- **1 poêle en céramique Cerafit (24 cm)**
- **1 couvercle en verre (24 cm)**
- **1 poêle en céramique Cerafit (20 cm)**

CERAFIT® GOLD EDITION

Poêles en céramique Cerafit, set de 5 pièces

Très chère cliente et très cher client de Genius,

Avec le set de poêles en céramique Cerafit vous avez choisi un produit de grande qualité. L'aluminium et la céramique sont combinés par un procédé de fabrication complexe pour obtenir une poêle parfaite. Avec son fond très efficient en acier inox combiné avec notre revêtement en céramique résistant à la chaleur, Cerafit devient le nouveau standard «or» pour votre cuisine. Leur revêtement permet de préparer des plats légers, sans matière grasse ou huile – rien n'attache, rien ne brûle! Grâce à leur fond conducteur de chaleur en acier inox, la chaleur est répartie sur toute la surface de la poêle ce qui permet une cuisson plus rapide. Les poêles en céramique Cerafit sont compatibles avec tous les types de plaque de cuisson: gaz, électrique, induction ou vitrocéramique.

Le set que vous venez d'acheter se compose des éléments suivants:

- **1 poêle en céramique Cerafit (28 cm)**
- **1 couvercle en verre (28 cm)**
- **1 poêle en céramique Cerafit (24 cm)**
- **1 couvercle en verre (24 cm)**
- **1 poêle en céramique Cerafit (20 cm)**

Consignes de sécurité

- Lisez attentivement ce mode d'emploi et utilisez les poêles en céramique Cerafit seulement de la façon indiquée dans le mode d'emploi afin d'éviter des blessures ou des dommages matériels.
- Donnez le cas échéant ces poêles ensemble avec ce mode d'emploi à un tiers.
- Tenez les poêles en céramique absolument hors de portée des enfants. Il existe un grand risque de blessures!
- Lors de la première utilisation, frottez le fond de la poêle avec une serviette et un peu d'huile. Répétez cette opération de temps à autre.
- Ces poêles sont compatibles avec tous les types de plaque de cuisson: gaz, électrique, induction ou vitrocéramique.
- Il est déconseillé d'utiliser les poêles au four. Vous pouvez toutefois mettre les poêles au four pendant un peu de temps pour garder les plats au chaud avant de les servir.
- Utilisez toujours des maniques! En particulier lorsque les poêles ou les couvercles sont chauds, vous pouvez vous brûler.
- Laisser les poêles bien refroidir avant de les laver.
- Ne versez pas d'eau froide dans les poêles lorsqu'elles sont encore chaudes - risque de blessure.

Avant d'utiliser les poêles Cerafit pour la première fois, vous devez monter les poignées sur les poêles et sur les couvercles. Pour cela procédez de la façon suivante:

Les poignées sont numérotées suivant les poêles, veillez lors du montage à bien choisir les vis et les poignées correspondantes aux poêles.

Poêle	Poignée	Vis correspondante
Poêle en céramique (28 cm)	Numéro 28	22x5 mm (petite)
Poêle en céramique (24 cm)	Numéro 24	22x5 mm (petite)
Poêle en céramique (20 cm)	Numéro 20	25x5 mm (grande)

Poêle en céramique:

Montez la rondelle sur la petite vis (fournis dans la livraison) et placez la contre la tête de la vis. Montez la poignée en la positionnant sur la fixation prévue sur la poêle et en l'appuyant légèrement. Veillez à ce que le bord argenté de la poignée soit bien collé contre la poêle. Vissez ensuite la vis avec la rondelle bien droite en ne serrant pas trop fort.

Attention!

- Faites attention en montant la poignée à ne pas visser la vis de travers. Le filetage peut être abîmé et il n'est plus possible de bien fixer la poignée sur la poêle. Si la vis est montée de travers vous le sentez par une plus grande résistance en vissant. Dans ce cas dévissez la vis, placez-la de nouveau correctement et serrez de nouveau avec précaution.
- Avant de monter la poignée enlevez la protection de la fixation.

Couvercle en verre:

Montez en premier le pommeau de la poignée. Pour cela montez les deux parties, comme indiqué sur l'illustration et pressez les ensemble. Si vous sentez une plus grande résistance, appuyez plus fort jusqu'à ce que les deux parties soient bien fixées ensemble pour former la poignée.
Montez la rondelle en métal sur la grosse vis (fournis dans la livraison) et placez la contre la tête de la vis. La légère courbure de la rondelle doit être dirigée à l'opposé de la tête de la vis. Ensuite montez la rondelle d'étanchéité en silicone (fournie dans la livraison) sur la vis. Veillez à ce que la surface plane de la rondelle en silicone soit placée du côté de la tête de la vis.
Introduisez ensuite la vis par le côté intérieur du couvercle dans l'ouverture située au milieu. Maintenez la vis dans l'ouverture en l'appuyant légèrement avec le doigt. Retournez ensuite le couvercle en verre en maintenant la vis. Placez la poignée bien droite sur la vis et tournez la avec précaution dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit bien vissez.
Pour finir vous pouvez ajuster la poignée avec un tournevis. Veillez à ne pas serrer trop fort afin de ne pas abîmer le couvercle en verre.

Info

- Utilisez les poêles toujours sur une plaque de cuisson de grandeur correspondante. Veillez à bien placer les poêles sur les plaques de cuisson, car sinon la poignée ou les poignées peuvent être abîmées par les flammes de gaz.
- Grâce au revêtement céramique antiadhésif vous pouvez cuisiner sans huile ou matière grasse.
- Le couvercle en verre, grâce à sa soupape intégrée, permet de maintenir la température et évite les pertes de vapeur.
- Les poêles restent encore pendant quelques minutes très chaudes même après avoir éteint les plaques de cuisson.

Entretien et nettoyage

Il est recommandé de graisser les poêles en céramique avant la première utilisation, de les faire chauffer brièvement à très haute température et de les nettoyer. Nettoyer par principe les poêles en céramique après chaque utilisation. Le nettoyage est très simple et ne pose aucun problème:

- Les poêles en céramique peuvent être lavées avec un lave-vaisselle. Pour une plus longue durée de vie des poêles en céramique, nous recommandons de les laver à la main avec un produit usuel pour vaisselle.
- N'utilisez pas d'éponges grattantes ou de produits récurants agressifs.

Le team de Genius vous souhaite un bon appétit!